

Der Weinberghof Fritsch liegt im Herzen des Weinbaugebiets Wagram, westlich von Wien. Als Leitbetrieb des Wagrams und Mitglied der angesehenen Traditionsweingüter Österreichs zählt das Gut zu den renommiertesten Betrieben Österreichs. Das Anfang der Sechzigerjahre von Vater Karl Fritsch sen. gegründete Familiengut wird seit 1999 von seinem Sohn Karl Fritsch mit Leidenschaft und Engagement geführt. 2006 stellte der innovative Winzer auf biodynamische Bewirtschaftung um, gemeinsam mit einer Reihe hervorragender Winzer, die in der Folge die der Biodynamie verpflichteten Vereinigung „respekt“ gründeten.

Herkunft, Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit haben zentrale Bedeutung für die Philosophie von Karl Fritsch, die sich wiederum im Charakter seiner Weine widerspiegelt. Während die Herkunft von klassischen, lokal erprobten Sorten ebenso bestimmt wird wie von Bodenbeschaffenheit, Kleinklima und Exposition der jeweiligen Lage, drücken sich Naturnähe und Nachhaltigkeit in der biodynamischen Bewirtschaftung und Verarbeitung aus.

Der Weinberghof Fritsch verfügt über 25 Hektar Weingärten in klassischen Lagen, in denen die gebietstypische Weißweinsorte Grüner Veltliner dominiert. Das weiße Sortiment wird durch Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Gelber Muskateller ergänzt, Pinot Noir, Zweigelt und Cabernet Sauvignon sind die wichtigsten Rotweinsorten im Gut. Die Reben stehen in den Wagramer Toplagen Steinberg, Schlossberg, Mordthal und Foggathal sowie der Kremser Urgesteinslage Kapuzinerberg.

Die Weingärten werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Dazu gehört die Versorgung des Bodens mit Kompost aus der eigenen Wirtschaft sowie der Einsatz von speziellen biodynamischen Präparaten, die für Koordination von Wachstums- und Reifephasen wesentlich sind. In den Weingärten lebt eine große Vielfalt an Pflanzen und Tieren, die in ihrer Gesamtheit als Puffer gegen das massenhafte Auftreten einzelner Arten dient. Tees und Auszüge fördern die Vitalität der Reben und stärken deren Immunsystem. Als Pflanzenschutzmittel dienen Schwefel und Kupfer sowie pflanzliche Auszüge. Handarbeit ist im Weingarten oberstes Gebot – vom „sanften Rebschnitt“ über die Stockpflege während der Vegetation bis hin zur händischen Lese.

Im Keller sind Zusatzstoffe und Hilfsmittel tabu, mechanische Belastungen werden dank Nutzung von Gravitation und Vibration vermieden. Die händisch ausgelesenen und dann mittels Sortieranlage selektierten Trauben werden sanft gepresst, die anschließende alkoholische Gärung erfolgt ausschließlich mit Naturhefen. Danach lagern die Jungweine zwecks Aromenbildung auf der Hefe – inahltanks oder großen Holzfässern. Das Sortiment umfasst drei Kategorien: Vom Donaulöss kommen frisch-fruchtige, leichte Sommerweine, die Wagram-Linie umfasst Weine mit ausgeprägtem Gebietscharakter, bei den erst im Herbst gefüllten Lagenweinen in Weiß sowie den überhaupt erst in den Folgejahren in den Verkauf gelangenden Premiumrotweinen handelt es sich um ebenso sortenwie lagentypische Weine von großer Komplexität und Lagerpotenzial.